

Schweine-Filet mit Portwein-Schalotten-Butter

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Portwein-Butter:

4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
250 ml Portwein	2 Zweige Thymian	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker	Salz

Für den Stampf:

3 mehlig. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	200 ml Milch
2 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Romanesco:

1 kleiner Romanesco	50 g Räucherspeck	1 EL Butter
100 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Für das Schweinefilet:

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden. Knoblauch mit einem flachen Messer andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz anschwitzen, Fleisch hinzugeben und von beiden Seiten scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian dazugeben und bei geringer Hitze noch etwas ziehen lassen.

Für die Portwein-Schalotten-Butter:

Schalotten und Knoblauch abziehen und halbieren. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Thymian abrausen und trockenschleudern. Halbierete Schalotten, Knoblauch, Thymian, Lorbeer und Nelken in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze weich garen. Schalotten herausnehmen und Beiseite stellen. Sauce einkochen lassen, dann durch ein Sieb abgießen. Butter würfeln und Sauce damit aufmontieren. Kurz vor dem Servieren Schalotten hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Für den Stampf:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Wasser abgießen. Milch und Butter erwärmen, vom Herd nehmen und gekochte Kartoffel- und Selleriewürfel hinzugeben. Mit einem Stampfer zerdrücken und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco waschen, Blätter entfernen und Röschen abteilen. Speck würfeln. Speckwürfel in einem Topf ohne Fett leicht anbraten. Butter hinzugeben, Romanesco hinzugeben und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 5 Minuten garen lassen. Mit einer Schöpfkelle Röschen und Speck dem Topf entnehmen und neben dem Fleisch anrichten.

Für die Garnitur:

Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein zupfen.

Sonja Dale am 19. Dezember 2023